

MK

MAIN KITCHEN

Bienvenue



Welcome

Buon Appetito

## Sfizi & Mezze

Pieuvre tunisienne grillée, gremolata, caprons et polenta poêlée au beurre  
*Grilled Tunisian octopus, gremolata, caperberries and butter fried polenta*  
\$16

Flanc de bacon de porc Gaspior glacé au whiskey et à l'érable, pommes braisées au thé noir et érable et son quartier d'iceberg, vinaigrette au Stilton  
*Whisky maple glazed Gaspior pork belly, maple black tea braised apple, Stilton iceberg wedge salad*  
\$14

### « Vitello Tonnato »

Longe de veau de lait rôtie, émulsification de thon et thon frais poêlé  
*Whole roasted milk fed veal loin, tuna emulsification, seared sushi grade tuna*  
\$15

“Tagliatelle alla carbonara”, pancetta d'agneau poivrée fait maison,  
“pecorino romano” et œuf poché truffé  
*“Tagliatelle alla carbonara”, in-house peppered lamb pancetta,  
“pecorino romano” & truffled poached egg*  
\$14

Risotto Carnaroli au kale, noix de pin rôties et zeste de citron  
*Kale, roasted pine nuts and lemon zest Carnaroli risotto*  
\$13

Salade de roquette et asperges rôties enrobée de prosciutto de Parme,  
vinaigrette au citron, copeaux d'Asiago et oignons frits  
*Arugula salad and roasted asparagus with prosciutto di Parma,  
Lemon dressing, Asiago petals and fried onions*  
\$14

Tortelli farci à la queue de bœuf braisée, sauce beurre noisette à la sauge  
*Braised oxtail tortelli with brown butter and sage sauce*  
\$14

**“Main’s”**

Osso bucco de veau de lait à la Milanaise mijoté 4 heures  
*4 hour braised milk fed veal “osso bucco Milanese”*  
\$39

Côtelettes d’agneau de la Nouvelle Zélande grillées avec gremolata  
*Grilled New Zealand lamb chops with gremolata*  
\$42

Tartare de saumon épicé et poutine au homard  
*Spicy salmon tartar and lobster poutine*  
\$30

Filet mignon « AAA » mariné au vin rouge et son foie gras poêlé  
*AAA “drunken” beef tenderloin rossini*  
\$43

*Prise du jour (Prix du marché)*  
*Catch of the day (Market \$\$)*

Magret de canard aux 5 épices, glacé au chutney de bleuets et poivrons  
*“Magret de canard” with 5 spices, blueberry pepper chutney*  
\$36

**Dolci**

Cannoli siciliani \$9

Duo de beignets  
Smore’s et citron framboise  
*Donut duo*  
*Smore’s and lemon raspberry*  
\$11

Gâteau velours chocolaté Kit Kat  
*Kit Kat velvet chocolate cake* \$9

*Caffé, té / Coffee, tea* \$2.50

*Latte / Espresso* \$3